



MENÚ SOPARS DEL 2 AL 27 DE NOVEMBRE 2020



DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Pastís de carbassó i formatge Lluç al forn a/patates Figes	Crema verdures i moniato Croquetes de bacallà a/tomàquet amanit Mandarina	Sopa de brou a/pasta Emperador planxa a/carxofa fregida Iogurt a/mel i panses	Coliflor i patata a/pinyons torrats Truita de pernil dolç i formatge a/pa amb tomàquet Caqui	PLAT COMBINAT: Cigrons saltejats a/daus de carbassó i ceba + llom planxa + pastanaga ratllada Taronja a/canyella
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Saltejat de mongeta tendra i pernil Truita de patata i ceba Pera	Sopa de brou a/pasta Maires fregides /carxofa i moniato a daus al forn Raïm	PLAT COMBINAT: Llenties saltejades a/daus d'albergínia i ceba amb tonyina i olives Iogurt a/melmelada	Crema de porros i patata Hamburguesa de porc a/pa amb tomàquet Boletes de meló	Pizza casolana "al seu gust" Macedònia de kiwi, magrana i plàtan
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Crema de carbassa a/pipes torrades Truita a la francesa a/alvocat a làmines Figes	Bròquil a/patata i pastanaga Llenguado planxa a/tomàquet amanit Mandarina	Sopa de peix a/arròs Solomillos" de pollastre a la planxa a/sanfaina Figes	Sopa de brou a/pistons Seitó fregit a/pa amb tomàquet Natilles de vainilla	Verdures al forn Bikinis Pera
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
PLAT COMBINAT Espirals de pasta saltejats panses i olives + lluç planxa mandarina	Sopa de brou a/arròs Hamburguesa vegetal a/tomàquet amanit Pera	Pèsols saltejat a/pernil Sardines al forn Petit suise	Crema de carbassó i mill Brotxeta de pollastre a/carxofa fregida Plàtan	Tomàquet a/formatge fresc Truita de patata a/pa amb tomàquet Poma ratllada

[Escriba aquí]

Menús elaborats per Anna Trillas, diplomada en Nutrició Humana i Dietètica.